



>> EDITO

Objectif premier de la e-lettre "Questions Copeaux" : créer un lien informatif efficace entre les différents opérateurs de l'industrie viti-vinicole et une filière encore assez méconnue (et surtout trop confidentielle), **la nôtre, celle des alternatifs en chêne**. Les alternatifs en chêne sont des outils qui font désormais partie intégrante de la palette des produits œnologiques dits « classiques ». **Bien utilisés, après expérimentations et ciblage** de leur potentiel technique, ils deviennent **une réponse « 100% naturelle »** aux principales demandes de la viticulture moderne :



- Pour mieux coller aux attentes d'un marché devenu exigeant et sans complaisance,
- Pour continuer à produire des vins de qualité en intégrant les nouvelles contraintes économiques,
- Pour satisfaire, respecter et fidéliser le consommateur final.

**Ceci au service d'une seule passion :
CELLE DU VIN ...**

—Christophe Viguié, Directeur Commercial

>> LE POINT SUR LA REGLÉMENTATION EN VIGUEUR...

De nombreuses informations contradictoires circulent autour de l'utilisation des alternatifs en chêne. Nous ne prétendons pas y répondre mieux que d'autres, nous nous appuyons simplement sur la législation en vigueur.

Les derniers textes officiels en 1 clic : [Règlement \(CE\) n°1507/2006 \(Annexe XI\)](#)

Depuis le 11 Octobre 2006, ce texte modifie le Règlement CE n°1622/2000. Pour résumer, il est aujourd'hui autorisé d'utiliser des morceaux de chêne (granulats >2mm, copeaux, tank staves...) sur les vins finis (après fermentation alcoolique) et séparés des lies (en élevage). Cette utilisation vaut pour les AOC, les Vins de Qualité Supérieure, les Vins de Pays et Vins de Table. Aucune autorisation préalable de la DGCCRF n'est nécessaire.

Hors AOC, pour les moûts et les vins nouveaux encore en fermentation, l'utilisation des morceaux de chêne ne peut se faire que dans le cadre d'expérimentations autorisées par la DGCCRF et selon les règles définies par l'article 41 du règlement CE n°1622/2000.



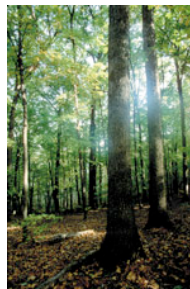
Pour la mise en œuvre, deux règles administratives s'imposent (RCEE 884/2001) :

- inscription des manipulations dans les [registres relatifs aux manipulations - Article 14](#),
- instruction pour l'établissement des documents d'accompagnement - Annexe II.

—Sophie MUR, Commerciale Oenologue

>> DES PRODUITS ŒNOLOGIQUES 100% NATURELS Granulat, Copeau, Tank stave... Qu'est que c'est ?

Utilisé depuis des siècles dans l'industrie vinicole pour ses vertus indéniables, le chêne est une source naturellement riche et complexe pour la production de copeaux et de tank staves. La maturation lente et naturelle du chêne durant 2 ans, apporte finesse et régularité aux composés du bois. En fermentation alcoolique, l'utilisation de copeaux gomme la verdeur, apporte de la sucrosité, du volume, préserve les arômes intrinsèques du vin. Dès la fin de la FA (fermentation alcoolique), des bois toastés (copeaux ou staves) permettent d'augmenter la complexité, la longueur, la puissance, le volume et d'exacerber des arômes très variés.



>> 20 ANS D'EXPERIENCE AU SERVICE DE L'ŒNOLOGIE



OAK SOLUTIONS GROUP

avec sa marque eVOAK, est depuis près de 20 ans l'un des principaux opérateurs mondiaux dans la production d'alternatifs en chêne : granulats, copeaux, tank staves, inserts de barrique... Filiale d'un groupe familial opérant dans le secteur de la tonnellerie depuis 1912,

actuellement dirigé par la 4^{ème} génération, son intégration verticale fournit 100% de ses besoins.

Les produits alternatifs eVOAK sont commercialisés dans la plupart des pays producteurs de vin et pour tout type de cépage. Ils sont produits dans les merranderies du groupe : trois aux Etats-Unis pour le chêne américain et une en France située dans les Vosges, pour le chêne français. Maîtrise de la matière première, séchage 24 mois de tous les bois, traçabilité, profils de chauffe variés et innovants sont autant de gages de sérieux, de sécurité et de qualité qui apportent l'assurance de répondre aux besoins de la viticulture d'aujourd'hui...

>> Plus d'info :

www.oaksolutionsgroup.com

C'est simple, pratique, efficace, adapté aux contraintes actuelles de mise en marché des vins et en plus c'est...économique !!
Des techniques très contrôlées de transformation et de chauffe, finissent d'extraire les éléments et spécificités recherchés pour chacun des produits.

Afin de garantir une parfaite régularité, les process utilisés pour evOAK maîtrisent parfaitement chaque couple de durée ainsi que la température de chauffe afin d'obtenir des profils très spécifiques et innovants. —Christophe Vigié, Directeur Commercial



OAK SOLUTIONS
group

Christophe Vigié
Sophie Mur
Sylvain Grosbois

8 Route de Canteloup
33750 Beychac & Caillau
France
Tel: 05.56.72.82.00

www.oaksolutionsgroup.com | info@oaksolutionsgroup.fr

[Je ne souhaite plus recevoir la e-lettre.](#)

Votre avis nous intéresse... Posez vos questions... Nous y répondons